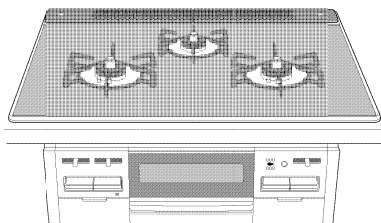
大阪ガス 家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用＜ビルトインコンロ＞

型　番	型式の呼び
210-R410 型	
210-R412 型	
210-R414 型	
210-R416 型	RS71W13KD2-W
210-R418 型	
210-R420 型	
210-R422 型	

このたびは、大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ●ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- ●この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- ●この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が縮まります。
- ●この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- ●この取扱説明書の他に工事説明書があります。機器の移設、取り替え、修理の際に必要となりますので、取扱説明書とともに大切に保管してください。
- ●取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

なるほど 安心 Si センサーコンロ

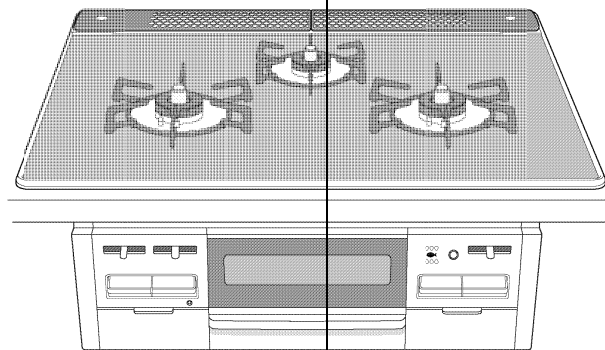
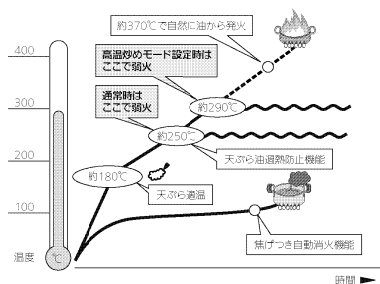
温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。
温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。

●煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも
煙が出はじめる **250℃以上にならないように弱火**に
弱火の状態でも**温度が上がれば消火**
（高温炒めモードなら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を
通常時の 250℃から 290℃までアップすることができます。）

●たくさんの天ぷらもサックリきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
自動で強火・弱火を繰り返して **設定した温度をキープ**
（160・180・200℃に加えて、170・190・210℃の設定もできます。）☞ 22ページ

◇温度センサーのはたらき

約370℃で自然に油から発火
高温炒めモード設定時はここで弱火
通常時はここで弱火
約290℃
約250℃
天ぷら油過熱防止機能
約180℃
天ぷら適温
焦げつき自動消火機能
400
300
200
100
温度
℃
時間

こんなときもあわてないで

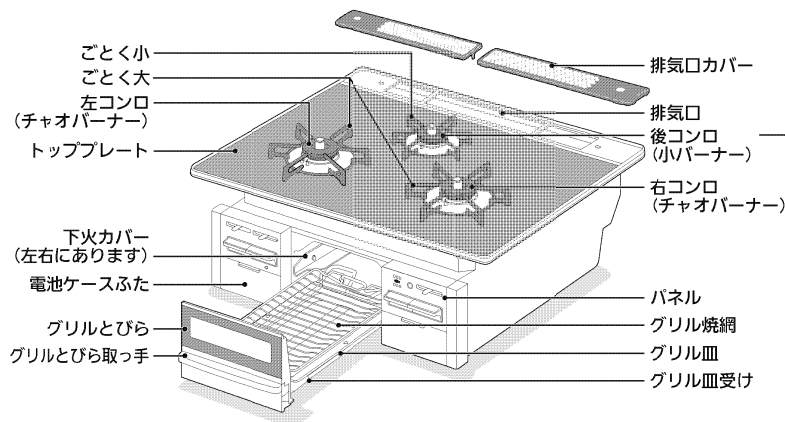
1 勝手に
火が小さくなったり、
火が消えたりする
⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能が
はたらいていないかまず確認！
☞ 15・16・26ページ

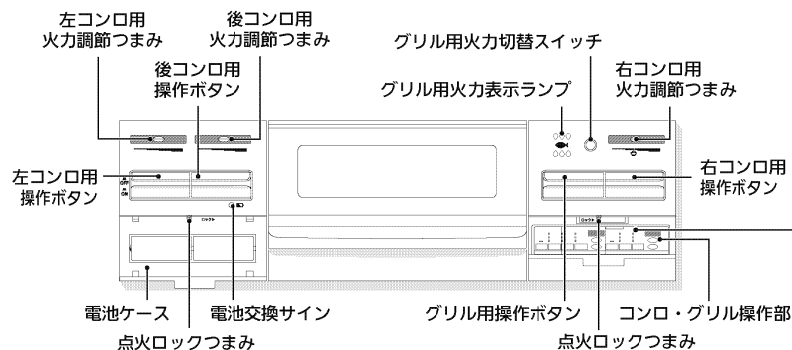
2 高温炒めモードに設定したのに、
勝手に火が小さくなったり、
火が消えたりする
⇒ 高温炒めモード設定中も
安心・安全機能ははたらきます。
☞ 25・26ページ

3 火がつかない
⇒ もしかして乾電池？
乾電池が消耗すると点火しません。
☞ 48ページ
⇒ 乾電池は大丈夫なのに？
☞ 50・53ページ

もくじ

各部のなまえ

●左 / 右コンロにチャオバーナーを採用しています。

正　面

コンロ・グリル操作部および電池ケースふたを開けたところ

電池ケースふたの開けかた

コンロ・グリル操作部の開けかた

小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

揚げものをするとき ☞ 21ページ	温度設定モード 温度設定	焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮もの、ゆでものを するとき ☞ 23ページ	コンロタイマーモード ＋ −	ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものを するとき ☞ 25ページ	高温炒めモード 高温炒め	ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 27ページ	湯わかしモード	コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ごはん·おかゆを 炊くとき ☞ 31ページ	炊飯モード	雑穀米 麦ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 37ページ	オートメニューモード オート	切身 干物を 焼くときにも

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

⚠危険　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。

火気禁止

ガス漏れに気づいたら

■絶対に火をつけない

■電気器具（換気扇など）のスイッチの入 / 切をしない

■電源プラグの抜き差しをしない

■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

火気禁止

マッチ

火気禁止

■すぐに使用を中止する

①火を消す。

②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

③窓や戸を開けガスを外へ出す。

④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

⚠警告 この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

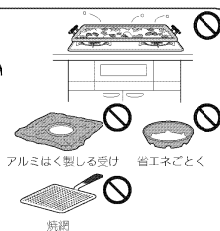
コンロには

■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋は使用しない

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具は使用しない

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網は使用しない

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

トッププレートには

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入ったり、欠けたりすると、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一トッププレートが破損した場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■排気口にはふきんやものをのせたり、アルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにはものを置かない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

ガスコンロの近くには

■爆発のおそれがあるものを置かない

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいものを使用しない

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいものを置かない

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

使用中には

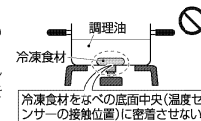
■機器から離れない

■就寝・外出をしない

- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

揚げもの調理の際には

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

■複数回使った調理油で揚げものをしない

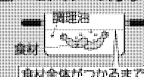
何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。発火が起こりやすくなる場合があります。

■揚げ過ぎない

豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。

特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

グリルは

■グリル石やグリルシート、アルミはくなどをグリル皿に使用しない

異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない

アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない

魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿や下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く

食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

■コンロ使用中は身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。

また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

使用後は

■操作ボタンを戻して、火が消えたことを確認する

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。

☞50 ～ 58ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

安全上のご注意（使用編）　（つづき）

⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

使用中、使用直後は

■操作ボタン・操作部・つまみ・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。
グリルのみ使用してもグリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートは熱くなります。また、ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。触らないよう注意してください。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

ガラスが割れてけがのおそれがあります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

■コンロには石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

排気口には

■手や顔などを近づけない

■鍋の取っ手を排気口に向けない

高温の排気が出ます。やけどに注意してください。
鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽い鍋は調理物を含めて300ｇ以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

■操作部やグリルとびらには強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部には水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器焼損の原因になります。

■使用中は必ず換気扇を回すか、窓を開ける

- 換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
- 下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開ける。
  - ・屋内設置で自然排気式給湯器を使用している場合
  - ・屋内設置でふろがまを使用している場合

  換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

点火しない場合は

■操作ボタンを戻して、消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐ点火操作をすると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

■やかんや鍋の大きさに合わせて火力調節する

火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■操作ボタンをロックする ☞ 20ページ

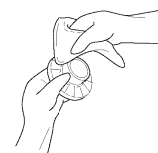
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

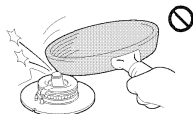
■バーナーキャップに煮こぼれがかかったときは、必ずお手入れする

■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

⚠注意　この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

温度センサーは

■強いショックや力を加えたり傷をつけない

変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。

■お手入れは汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

グリルは

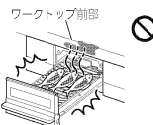
接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは手や腕をグリルとびらやガラスに触れない

やけどのおそれがあります。
グリルとびらはいっぱいまで水平に引き出してください。

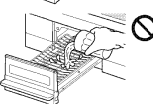
■魚などの調理物を焼き過ぎない

魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、

① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■グリルとびらを開けたまま使用しない

グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル皿には水を入れない

この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。
水を入れないでご使用ください。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する

- 焼き具合を見ながら、火力調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する

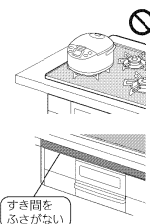
焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリル皿はゆっくり水平に出し入れし、ていねいに持ち運ぶ

- グリルとびらを持ち上げたまま引き出すと、途中で止まらず落下し、やけどや損傷のおそれがあります。☞ 33ページ
- グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- 火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、IH ジャー炊飯器、卓上型 IH クッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- 空気が流れるようにワークトップ下面（パッキンなどを含む）と、本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。不完全燃焼の原因になります。

コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 煮こぼれに注意し、火力調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突沸現象とは、突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

安全上のご注意（設置編）

⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

- 一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
- 専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

※ 詳しくは、工事説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

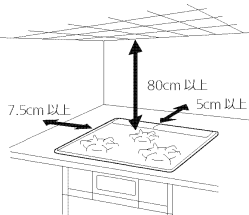
- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、爆発着火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面に貼ってあります。供給ガスの種類がわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 機器前面の電池ケースふたを開けると、機器情報シールが貼ってあります。機器のガス種（ガスグループ）が確認できます。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。

以下の場合は必ず別売の防熱板を取り付けてください。

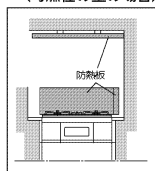
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

●図のように取り付けて使用してください。

4015-0100-0205 型……側壁用
4015-0100-0206 型……後壁用
RB-15B 型……後壁用補助
RB-60T 型……天井用
RB-15T 型……天井用補助

●詳しくは工事説明書をご覧ください。

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

●温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。

温度センサー　鍋底が凸凹　3mm以上の凹　さび・汚れ異物が付着　鍋と材料の重量が300g未満　底が丸いステンレス中華鍋　中華鍋用補助ごとく

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

耐熱ガラス容器　土鍋　底が浅く広い鍋

鍋の選びかた

炊飯モードに適した鍋については、☞ 30ページをご覧ください。

鍋の種類			●揚げもの調理（油の量200ml以上）●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード揚げもの調理（油の量 500ml～1L）	●湯わかしモード（水の量 500ml～2L）
鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄、ホーロー		○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○
中華鍋	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—
		※薄手	×	○	×	—
無水鍋 多層鍋			○	○	×	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○ [illegible]	×	×
やかん			—	○	—	○

※厚手：2.5mm 以上　　薄手：2.5mm 未満　　○：適しています　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

お願い

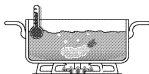
中華鍋を使うときは

- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

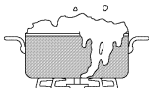
安心・安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能　左コンロ　右コンロ　後コンロ

調理油が過熱されると、自動で火力調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。
ただし、後コンロは自動で火力調節せず、調理油が過熱されると、自動で火を消します。

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置　左コンロ　右コンロ　後コンロ　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能　左コンロ　右コンロ　後コンロ

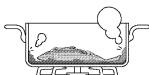
コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は変更することができます。☞ 17ページ

グリル消し忘れ消火機能　グリル

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で自動で火を消します。☞ 35ページ

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能　左コンロ　右コンロ　後コンロ

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

誤ってボタンが押されるのを防止

点火ロック　左コンロ　右コンロ　後コンロ　グリル

幼いお子さまのいたずらや不注意からの点火を防ぎます。☞ 20ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能　左コンロ　右コンロ

点火時の炎あふれをおさえるために、中火で点火します。☞ 19ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー　グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

万一操作ボタンを戻し忘れてもブザーでお知らせ

コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　左コンロ　右コンロ　後コンロ　グリル

タイマーや便利機能を使って、自動で火が消えたり、安心・安全機能により火が消えたときに、操作ボタンを戻し忘れると、1 分ごとにブザーが「ピピッ」と 5 回鳴って、お知らせします。
乾電池が消耗するので、すぐに操作ボタンを戻してください。ただし、他のバーナーを使用中は、ブザーは鳴りません。

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能　左コンロ　右コンロ

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピッ」と 1 回鳴って、お知らせします。調理に支障があるときは、高温炒めモード（左 / 右コンロ）をお使いください。☞ 25ページ

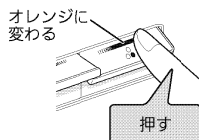
各種設定の変更

以下の機能の設定を変更することができます

- コンロ消し忘れ消火機能時間……購入時は２時間「--」に設定されています。
- 湯わかしモードお知らせ時間……お知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、１～５の５段階にお知らせのタイミングを設定することができます。
  購入時は「3」に設定されています。
- ごはんモード……少量炊飯でごはんへの着色（焦げ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を３段階で調節します。購入時は「2」に設定されています。

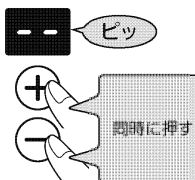
【共通操作】

各種設定を変更する前に行ってください。

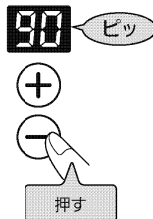
❶水を入れた鍋を右コンロバーナーのごとく中央に置く

❷右コンロバーナーを点火する

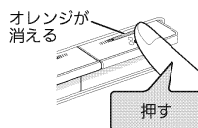
点火後 10 秒以内

❸グリルタイマーセットスイッチ [+／−] を同時に押す

ブザーが鳴るまで３秒以上押し続けます。
※❸の操作後、15 秒以内に以下の操作を行ってください。

コンロ消し忘れ消火機能時間の変更

1 共通操作❶～❸後、
グリルタイマーセットスイッチ［+／−］を押す。

30～90 分の間で 10 分刻み、および２時間に設定できます。
・[+] スイッチ押し：最長２時間「--」
・[−] スイッチ押し：最短 30 分「30」

2 操作ボタンを押して消火の状態にする。

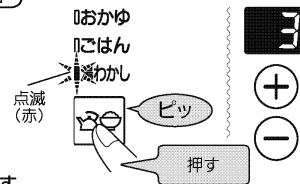
設定した時間に変更されます。

お知らせ

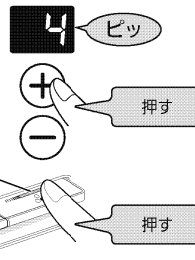
- すべてのコンロバーナーが同じ設定時間になります。バーナーごとには設定できません。

湯わかしモードお知らせ時間の変更

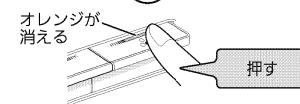
右コンロ

1 共通操作❶～❸後、
湯わかし／炊飯スイッチを押す。

グリルタイマー表示部に「3」が表示されます。

2 グリルタイマーセットスイッチ [+／−] を押す。

グリルタイマー表示部	1		2		3		4		5
設定内容	沸とうのお知らせを早くしたい場合			↔	標準（購入時）	↔	沸とうのお知らせを遅くしたい場合		

3 操作ボタンを押して消火の状態にする。

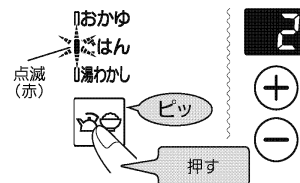
設定したお知らせのタイミングに変更されます。

お願い

- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なります。そのため、お使いになる鍋などによっては、極端にお知らせ時間が早くなりすぎたり、遅くなりすぎたりする場合があります。設定を変更する場合は、２または４から設定してください。それでもなお、早くしたい場合や遅くしたい場合は、１または５に設定してお使いください。
- 同じやかん（鍋）を使用しても水の量によってお知らせ時間が異なる場合があります。

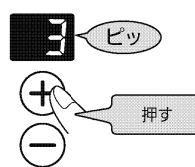
ごはんモードの変更

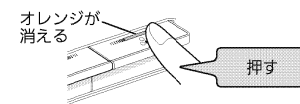
右コンロ

1 共通操作❶～❸後、
湯わかし／炊飯スイッチを２回押す。

グリルタイマー表示部に「2」が表示されます。

2 グリルタイマーセットスイッチ [+／−] を押す。

グリルタイマー表示部	1		2		3
設定内容	ごはんへの着色（焦げ）が気になる場合	↔	標準（購入時）	↔	※炊き不足を感じる場合

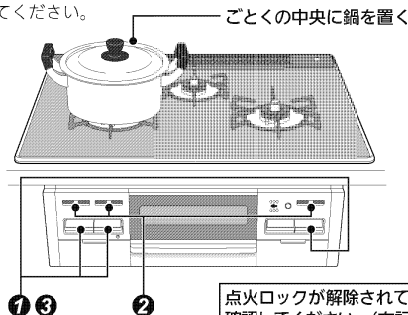
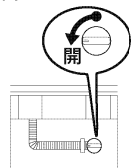
※ごはんが硬かったり、かんで粉っぽさを感じる場合。

3 操作ボタンを押して消火の状態にする。

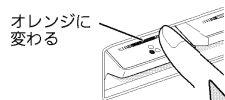
設定した炊き加減に変更されます。

コンロ 基本の操作（コンロの使いかた）

準　備

●操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
●グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

点火ロックが解除されているか、確認してください。（右記参照）

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

お知らせ
● 点火のとき、火力調節つまみは後コンロは「強火」の方向に、左 / 右コンロは中央の位置に移動します。
（中火点火機能） ☞ 16ページ

❷ 火力調節する

●火力調節つまみをスライドさせ、鍋の大きさに応じた火力にする。

お知らせ
● 火力調節つまみを速く操作すると、火が消えたり、炎が一瞬大きくなる場合があります。

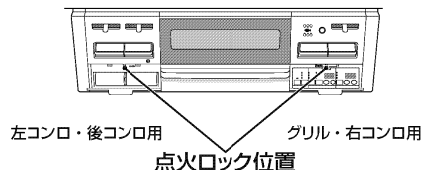
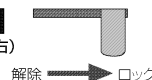
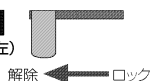
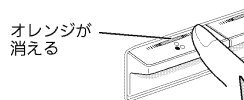
ワンポイント

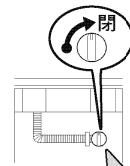
不用意な点火を防ぐ（点火ロック）

幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作ボタンをロックすることができます。
電池ケースふたおよびコンロ・グリル操作部を開け、点火ロックつまみを左右に動かすことにより、解除／ロックができます。 ☞ 15ページ

❸ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

お願い
● 必ず火が消えたことを確認してください。

❹ ガス栓（ねじガス栓）を閉める

●調理が終わったら、ガス栓（ねじガス栓）を閉める。

ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは

高温炒めモードに設定して調理してください。
☞ 25ページ
安心・安全機能がはたらく温度を一時的に高くし、高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）高温で調理できます。

揚げものをするときは

温度設定モードで調理してください。☞ 21ページ
※温度設定モードを使わないと、天ぷら油過熱防止機能がはたらき、調理中に自動で火が消えることがあります。

揚げものをする（温度設定モード）

【左／右コンロ】

●油の温度を保ちながら、揚げものを調理できます。

適した油の量：500ml ～ 1L

ワンポイント

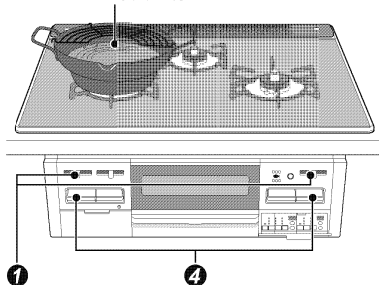
●揚げもの調理以外の火加減が難しい焼きもの調理も簡単に作れます。

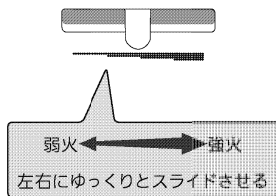
設定温度の目安

とりのから揚げ、ホットケーキ、ハンバーグ	160℃
天ぷら、コロッケ、焼きギョーザ、お好み焼き	180℃
クルトン、かきもち揚げ	200℃

●鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。

温度設定は、天ぷら用鉄鍋での揚げもの調理時の油の温度で、設定してあります。

●温度設定スイッチを押し、「180℃」の温度設定ランプを点灯させ、そのまま約3秒押し続けることで、10℃刻みの設定ができます。

1 点火後、火力調節する

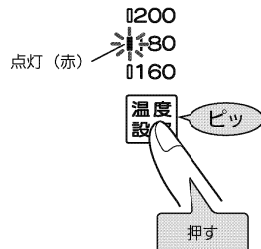
●鍋の大きさに応じた火力にする。

お願い

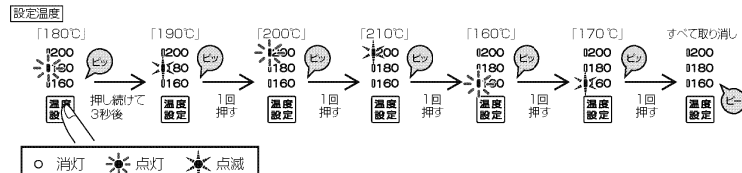
●温度設定モードを使う場合、調理に適した油の量は500ml ～ 1L です。
●温度設定モードを使わない場合は、必ず200ml 以上の調理油で行ってください。

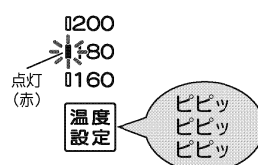
2 温度設定する

●最初は 180℃に設定されます。

●押すたびに、次のように切り替わります。

180℃ → 200℃ → 160℃ → 取り消し（消灯）→ 180℃

ワンポイント

●設定温度は調理中でも変更できます。

3 調理する

●設定温度になると、ブザーでお知らせします。調理をはじめてください。

お知らせ

●調理中は自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。

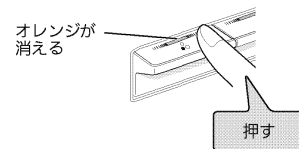
●調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作1から行ってください。

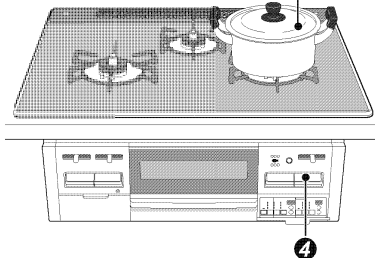
4 火を消す

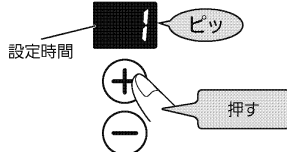
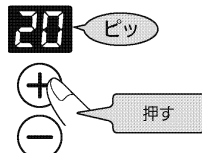
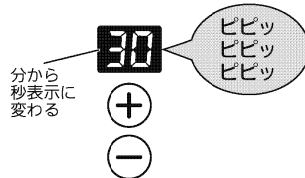
●操作ボタンで火を消す。

お願い

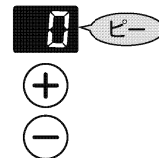
●必ず火が消えたことを確認してください。

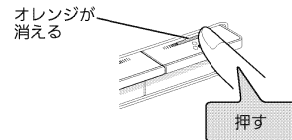
コンロタイマーを使う（コンロタイマーモード）【右コンロ】

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。
●めんをゆでたり、あともう少し煮込みたいときの消し忘れ防止に便利です。

ごとくの中央に鍋を置く

❶ 点火後、時間設定する

●コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。
●最初は「1」（1 分）が表示されます。

●1 ～ 90 分（1 分刻み）で設定できます。
●押し続けると 5 分刻みで設定できます。

ワンポイント
●設定時間は調理中でも変更できます。
●取り消すときは、いったん火を消してください。

❷ 設定時間終了 30 秒前にお知らせ

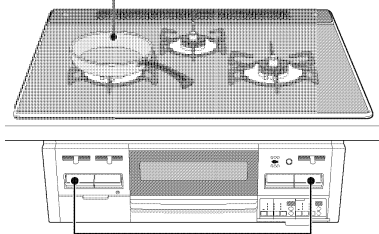
❸ 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

❹ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

お知らせ
●操作ボタンを消火の状態にしないときは、コンロタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯します。

コンロタイマーを使う

コンロ 炒めもの・いりものをする（高温炒めモード）【左 / 右コンロ】

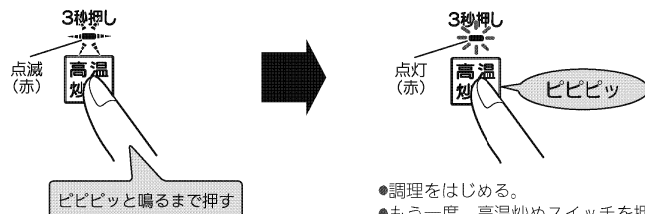
●炒めもの、いりもの、あぶりものなどで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に高温炒めモードを使用してください。

タイマー　▶ロック　タイマー
200 干物 強め　200 おかゆ
3秒押し 180 切身 標準　3秒押し 180 ごはん
160 姿焼 弱め　160 湯わかし
高温炒め　温度設定　オート　焼き加減　高温炒め　温度設定
左コンロ　グリル　右コンロ

❶　❶　❷

❶ 点火後、高温炒めスイッチを押す

3 秒以上

●ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーが鳴るまで 3 秒以上押す。

●調理をはじめる。
●もう一度、高温炒めスイッチを押すと取り消しになります。

お願い

●加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

お知らせ

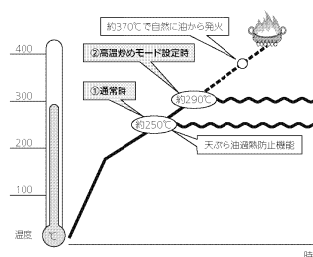
●火が消えると、高温炒めモードは取り消されます。

ワンポイント

高温炒めモードとは

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」を一時的に解除し、通常より高い温度で使用できるモードです。高温炒めモードを使用しても、温度センサーのはたらきにより、自動で火力調節したり、自動で火を消す場合があります。

◇温度センサーのはたらき

約370℃で自然に油から発火
②高温炒めモード設定時
①通常時
約290℃
約250℃
天ぷら油過熱防止機能
400　300　200　100
温度（℃）
時間

①通常時

火力調節　鍋底の温度を直接検知し、約 250℃に達すると自動で火力調節します。(天ぷら油過熱防止機能)

消　火　以下の場合は自動で火を消します。
・火力調節している状態が約 30 分経過した場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

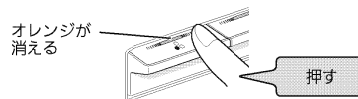
②高温炒めモード設定時

火力調節　鍋底の温度が約 290℃に達すると自動で火力調節します。

消　火　高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。
・高温炒めモードに設定してから、最長 60 分（最初に自動で弱火になってから約 30 分）または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合
・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

❷ 火を消す

●操作ボタンで火を消す。

お願い

●必ず火が消えたことを確認してください。

⚠ 警　告

■高温炒めモードで揚げもの調理をしない
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

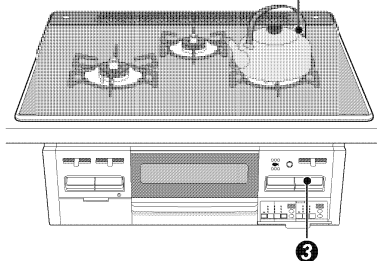
■焼網は使用しない
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

⚠ 注　意

■あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

コンロ お湯をわかす（湯わかしモード）【右コンロ】

●お湯がわいたらお知らせし、自動で火を消します。

ごとくの中央に鍋またはやかんを置く

水の量：500ml～2L
※ふきこぼれを防ぐため、やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の６～７割）にしてください。

お願い

- やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。
  やけどなどに注意してください。
- 温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
  - ・ふたを開け閉めしない・水をかき混ぜない・鍋ややかんを動かさない
  - ・水を追加しない・具を入れない・火力を変えない
- 火力はやかんや鍋の径に合わせて炎があふれないように調節してください。

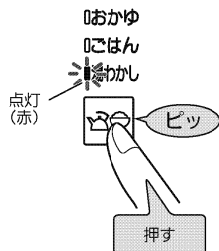
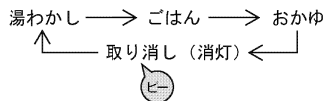
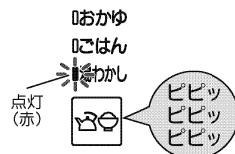
お知らせ

- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - ・一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - ・やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 湯わかしモードお知らせ時間を変更することができます。☞ 18ページ

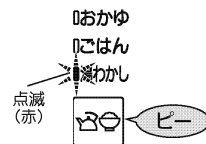
❶ 点火後、湯わかし／炊飯スイッチを押す

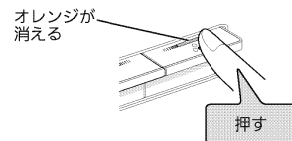
●押すたびに、次のように切り替わります。

湯わかし ⟶ ごはん ⟶ おかゆ
↑―― 取り消し（消灯）⟵┘
（ピー）

❷ 沸とうして５分後に、自動で火が消える

●沸とうすると、ブザーでお知らせし、自動で弱火になります。

お知らせ

- 沸とうして弱火になると、火力調節はできません。

●５分後、ブザーでお知らせします。

❸ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

ごはん・おかゆを炊く(炊飯モード)

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる。

180mlの計量カップを使うと便利です。

180mlの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ。

●はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。

ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。

●「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。

にごりがうすくなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ

お知らせ

●お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数(重量)		全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合(約 38g)	—	360ml	470ml
90ml	0.5 合(約 75g)	—	540ml	630ml
180ml	1 合(約150g)	300ml	900ml	—
270ml	1.5 合(約225g)	390ml	—	—
360ml	2 合(約300g)	480ml	—	—
450ml	2.5 合(約375g)	580ml	—	—
540ml	3 合(約450g)	670ml	—	—
720ml	4 合(約600g)	930ml	—	—
900ml	5 合(約750g)	1130ml	—	—

お願い

●水の量は目安です。好みに応じて加減してください。
●炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量(調味料、だしを含む)にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

ワンポイント

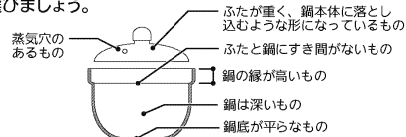
●洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
●洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
●一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

【右コンロ】

無洗米を炊くときのコツ

● 1、2度すすいでください。にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
● 十分に水に浸してください。
● 水の量を3%程多くしてください。または無洗米専用計量カップを使ってください。
● よくかき混ぜて気泡をとばしてください。
表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用鍋も別売しています。☞ 59ページ

炊飯鍋の選びかた

鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	111-R001型	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
別売の炊飯専用鍋	RTR-500D型	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※ ○	※ ○	薄手(2mm以下)の場合は焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋		※ ○	※ ○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合は焦げつきやすくなります。
土鍋		×	※ ○	おかゆ以外は炊けません。
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋		×	×	うまく炊けないので使用しないでください。

○:適しています　×:適していません(温度を正しく検知できません。)

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋をお使いください。☞ 59ページ

コンロ ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）【右コンロ】（つづき）

●ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

鍋にふたをしてごとくの中央に置く

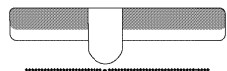
鍋底の中心に温度センサーが密着するように置いてください。

点火後すぐ

❶ 火力調節する

ワンポイント

- 位置に合わせるときは、強の位置から合わせてください。
- 火力が位置より大きいとごはんは硬めに、火力が小さいとごはんはやわらかめに炊けます。

2回

❷ 湯わかし / 炊飯スイッチを押す

ごはん

●火力調節後、すぐごはんモードに設定する。
●押すたびに、次のように切り替わります。

3回

❷ 湯わかし / 炊飯スイッチを押す

おかゆ

●火力調節後、すぐおかゆモードに設定する。
●押すたびに、次のように切り替わります。

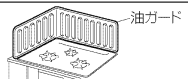
ワンポイント

- 取り消すときは、いったん火を消します。
- ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの着色（こげ）が気になる場合、または炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節が可能です。☞ 18ページ

お願い

- 機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。炊飯時は油ガードを取り除いてください。
- 炊飯開始後、一定時間が経過すると設定変更および取り消しはできなくなります。
- 取り消すときは、いったん火を消してください。
- 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
- 風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにしてご使用ください。

炊きこみごはんを炊くとき

- お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
- 具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊きあがり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

おかゆを炊くとき

- 最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
- ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてください。
- おかゆの炊きあがりで、水分の量が多い場合は再点火し、様子を見ながら火力調節してください。
- 炊きあがったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。

ワンポイント

炊飯時間の目安

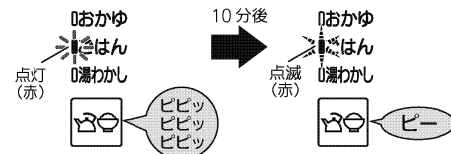
ごはん	28～37分（むらし10分を含む）
おかゆ	35～50分

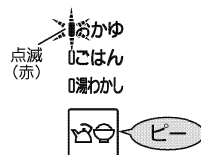
むらし後は…

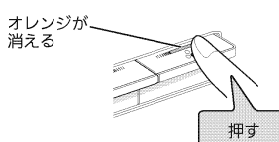
- ごはんを底からよくほぐしてください。余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

❸ 炊きあがると自動で火が消え、むらしがスタート

●炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタートします。

●むらしが終了すると、ブザーでお知らせします。

❸ 炊きあがると、自動で火が消える

●炊きあがると、ブザーでお知らせします。

❹ 操作ボタンを戻す

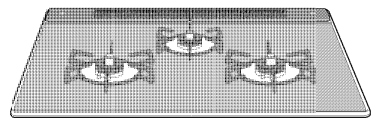
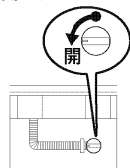
●操作ボタンを押して消火の状態にする。

お知らせ

- ごはんをむらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

グリルの取り扱いと準備

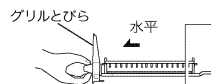
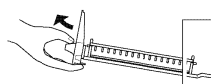
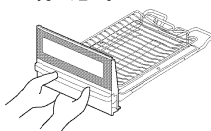
準　備

●操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
●グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

ガス栓（ねじガス栓）を全開にする

グリル庫内を確認する

点火ロックが解除されているか、確認してください。
☞ 20 ページ

グリルの取り出し

1 グリルとびらをゆっくり水平に引き出す。
いっぱいに引き出すと、いったん止まります。

2 少し持ち上げて本体からはずし、そのまま取り出す。

3 グリルとびらを両手でしっかりと持ち、ゆっくりと持ち運ぶ。

お知らせ

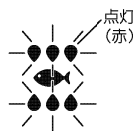
●グリルとびらを完全に引き出す前に持ち上げると、グリル皿に傷がついて、表面に施されたクリアコートがはがれる原因になります。
●グリルとびらやグリル皿受けをはずす場合は ☞ 43・47ページをご覧ください。

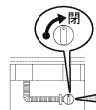
グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す。
下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 43 ページ

2 6～7 分間空焼きをする。
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については ☞ 35ページをご覧ください。

点灯（赤）

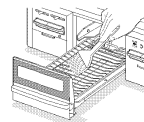
お願い

●排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
●空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」と「-5」を交互に表示します。）この場合、5分程度待ってから、再度点火操作をしてください。

3 ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
使用後はガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

魚を上手に焼くために

1 下ごしらえをする。

●冷凍の魚は、しっかり解凍します。
●冷蔵の魚は常温でしばらくおきます。
●生魚は水洗いした後、水気をよくふき取ります。
●みそ漬けやかす漬けは、「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

2 グリル焼網に油を薄く塗る。

ひと手間かけることで、くっつきにくくなります。

3 約1 ～2分間、空焼き（予熱）をする。

魚（食材）がグリル焼網にくっつきにくくなり、焼きあがり後、取り出しやすくなります。

お願い

●オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

4 魚（食材）を置く。

░印のところが上手に焼けます。

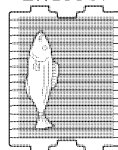
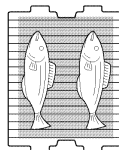
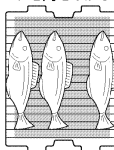
丸身の場合

魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと尾の焦げは少なくなります。

切身の場合

皮側を上向きに、切身の薄い部分はグリル焼網の外周部にくるように置くと焦げは少なくなります。

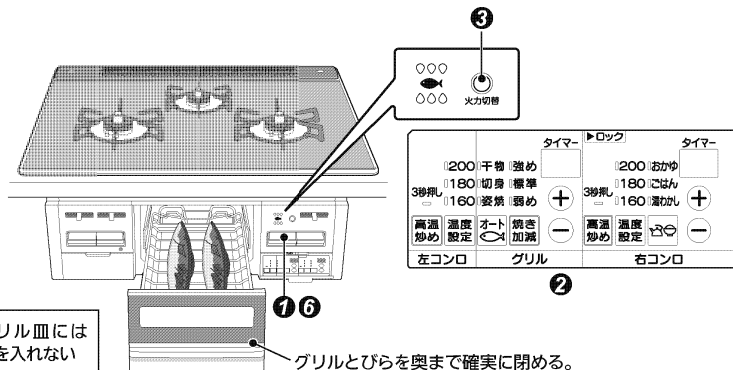
ワンポイント

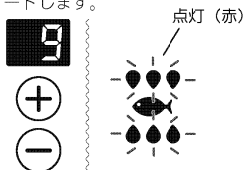
●塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
●さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、多めに塩をして時間をおき、身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
●川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
●魚の重量の約2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
●尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
●包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

お知らせ

●グリル焼網、グリル皿は消耗部品です。ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿はクリアコートの劣化やはがれにより汚れが落ちにくくなる場合があります。どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 59ページ

手動で調理（マニュアルモード）

●設定時間がくるとお知らせし、自動で火を消します。

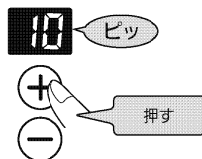
❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

●最初は「9」（9分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

お知らせ

●点火初期は予備加熱のため、強制的に火力強となります。この間に火力変更した場合は、予備加熱終了後に実際の火力が変化します。

❷ 時間設定する

●グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

●1分刻みで1～15分（最長）に設定できます。
●グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

ワンポイント

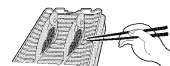
●設定時間は調理中でも変更できます。
●焼き時間の目安は付属のクックブックをご覧ください。

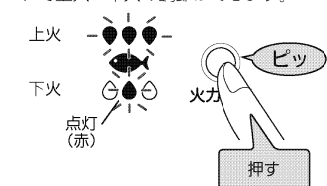
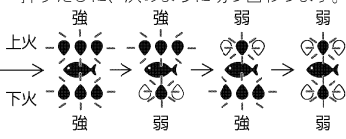
お願い

●調理物の種類によっては、グリルタイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。
例）めざしやうるめなどの小魚、干し物や薫製、脂分の多いにしん、塩さば、とり肉など。

●焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
●グリル庫内が高温になるとグリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。
●グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

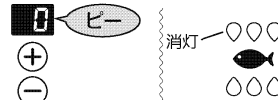
ワンポイント

●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。

❸ 火力調節する

●火力は4種類設定でき、火力切替スイッチで上火・下火の調節ができます。

●押すたびに、次のように切り替わります。

お願い

●上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力調節をしてください。

❹ 設定時間終了30秒前にお知らせ

●30秒前にブザーでお知らせします。

❺ 設定時間がくると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

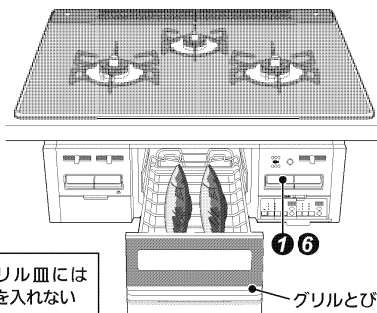
❻ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

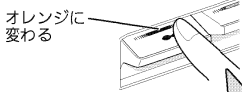
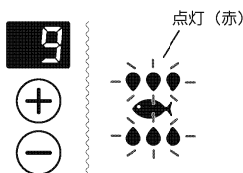
お知らせ

●操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

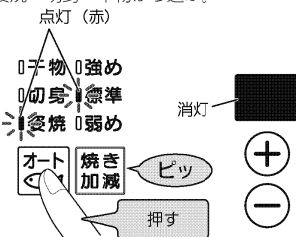
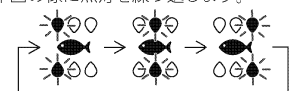
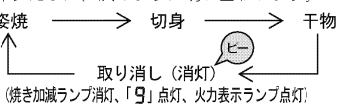
自動で調理（オートメニューモード）

●はじめにオートメニューと焼き加減を選んだら、あとは自動で焼きあげます。

点火後すぐ

❶ 点火する

●操作ボタンで点火する。

●点火すると自動でグリルタイマーがスタートします。

●最初は「9」（9分）が表示されます。
●グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示され、オートメニュースイッチを受け付けません。
グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

❷ オートメニューを設定する

●姿焼・切身・干物から選ぶ。

●下図の様に点灯を繰り返します。

●押すたびに、次のように切り替わります。

お知らせ

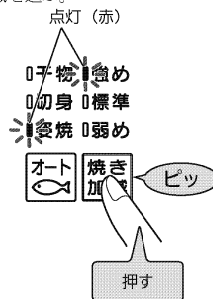
●オートメニューモード使用中は火力調節はできません。

お願い

●みりん干しやみりん漬けなど焦げやすい魚、めざしやうるめいわしの丸干しなど水分の少ないもの、ハラスなど特に脂の多いものは、焼けすぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

●オートメニュースイッチは、点火後約30秒以内に押してください。
（焼き加減は点火後、90秒まで変更可能です。）
●焼きあがったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は手動で焼いてください。☞ 35ページ
（オートメニューモードでは魚が焼けすぎてしまいます。）
●グリル皿は急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。グリル皿が冷めてからお手入れしてください。

❸ 焼き加減を設定する

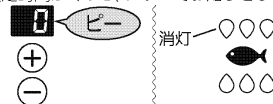
●焼き加減を選ぶ。

●押すたびに、次のように切り替わります。

❹ 調理終了 30秒前にお知らせ

●30秒前にブザーでお知らせします。
●オートメニューランプ、焼き加減ランプは消灯し、グリルタイマー表示は「30」、火力表示ランプは上火「強」・下火「強」に切り替わります。

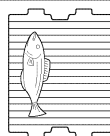
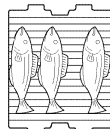
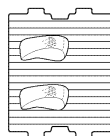
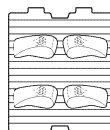
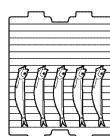
●さらに焼き色をつけたいときは、［+］スイッチで時間設定できます。

❺ 調理が終了すると、自動で火が消える

●設定時間がくると、ブザーでお知らせします。

❻ 操作ボタンを戻す

●操作ボタンを押して消火の状態にする。

お知らせ

●操作ボタンを消火の状態にしないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯します。

自動で調理（オートメニューモード）

自動で調理（オートメニューモード）

下記の表はオートメニューを使った場合の調理例です。
下記の表に記載のない調理物はうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。
（火力と調理の目安は付属のクックブックをご覧ください。）

※g表示は1匹あたりの重量を示しています。

焼き加減 / オートメニュー	弱　め	標　準	強　め	ポイントとお願い	置きかた ☞ 34ページ
姿　焼	【小さめの生魚】 きす 小あじ　1～6匹 (50g以下) 【塩漬けの魚】 塩さんま　1～4匹 (130～200g)	【中程度の生魚】 あ　じ いさき　1～3匹 さんま いわし あ　ゆ にじます　1～4匹 (100～200g) たい（小）　1匹 (300g以下) きす　1～4匹 (50g以上)	【大きめの生魚】 あ　じ いさき　3～4匹 (200g以上) たい（小）　1匹 (約300～400g)	•尾やひれは焦げやすいのでその部分だけ十分に塩をつけるか、アルミはくで包むと、きれいに焼けます。 •厚みのある魚（姿焼4cmを超えるもの）は火が通りにくいので、マニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •魚の身に浅く包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。 小さめの生魚・塩漬けの魚について 以下の魚は「標準」・「強め」では焼き過ぎてしまう場合があるので、焼き加減を「弱め」に設定してください。 • 50g以下の小さな魚 •塩漬けされたさんま	1匹の場合 左右どちらかに 3匹の場合 中央をさけて すきまを開ける 手前側
切　身	【照り焼き】 ぶ　り さわら 【みそ漬け】 さわら	【生魚】 生ざけ さ　ば ぶ　り すずき た　い 甘だい 【塩漬け】 甘塩ざけ 塩さば	【光沢のある魚】 たちうお さわら	•身側を下向き、皮側を上向きにしてグリル焼網に置いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは表面が非常に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。（「標準」・「強め」では表面の焦げが強くなってしまいます。） •厚みのある魚（切身2.5cmを超える特に骨つきのもの）は火が通りにくいのでマニュアルモードで様子を見ながら焼いてください。 •厚みのある魚の照り焼きやみそ漬けは表面が早く焦げやすい割に、中身に火が通りにくく、オートメニューモードではうまく焼けないので、焦げやすい皮側を下側にしてグリル焼網に置き、上火「強め」、下火「弱め」のマニュアルモードで焼いてください。 •みそ漬けはみそを洗い、キッチンペーパーなどで水気をとってから焼いてください。 •照り焼き、みそ漬けのものは次の場合はとくに焦げやすくなります。 ・漬けている時間が長い ・魚の脂ののりが良い ・照り焼きたれのみりん配分が多い ＊参考　照り焼きたれの配合の割合（約30分漬ける）しょうゆ4：みりん3：酒1	2切の場合 身の薄い部分を 外側に向けて、 左右どちらかに 4切の場合 手前側
干　物	【小さな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚 (110g以下) ししゃも　4～10匹 (25g以下)	【一夜干しのひらき】 あじのひらき 干しさわら かますのひらき 干しかれい　1～2枚 【大きな半生の干物】 さんまのひらき　1～2枚 (110g以上) ししゃも　4～10匹 (25g以上)	【大きなひらき】 ほっけのひらき　1～2枚	•ししゃも、さんまのひらきは焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」か「標準」に設定してください。（「強め」では焦げが強くなってしまいます。） •身側と皮側で裏表がある干物は身側を上向き、皮側を下向きにしてグリル焼網に置くと魚が反らずにきれいに焼けます。 •干物は乾燥状態によっても焼き色や焼け具合が変わります。（乾燥しているものほど焼けやすくなります。）	ししゃもなどは しっぽを手前に 手前側

お願い

●【照り焼き】、【みそ漬け】は、特に焦げやすいので、焼き加減を必ず「弱め」に設定してください。

日常点検とお手入れの道具

- ●ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年 1 回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- ●煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

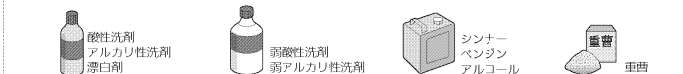
●バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、下火カバーなどは正しく取り付けた状態でお使いください。 ☞43・44ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

●バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞46ページ

●グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞47ページ

お手入れの道具と洗剤について

はがれ・表面の変質・変色・さび・割れ・トッププレートの外周枠はがれの原因になります。

故障の原因になります。

●機器内部に洗剤が入ると、電子部品などに付着して作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。必ず布に含ませてからお手入れしてください。

直接かけて使ってはいけないもの

引火して火災の原因になります。

絶対使ってはいけないもの

可燃性スプレー
浸透液
潤滑剤

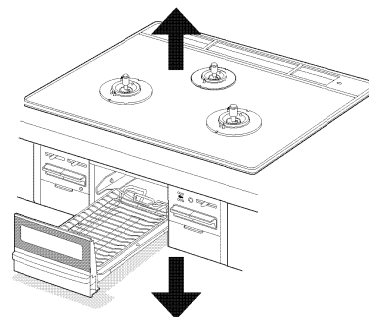
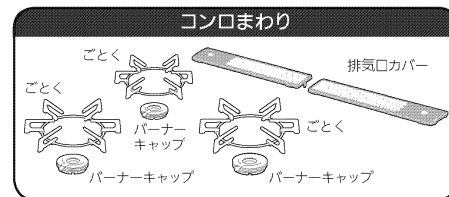
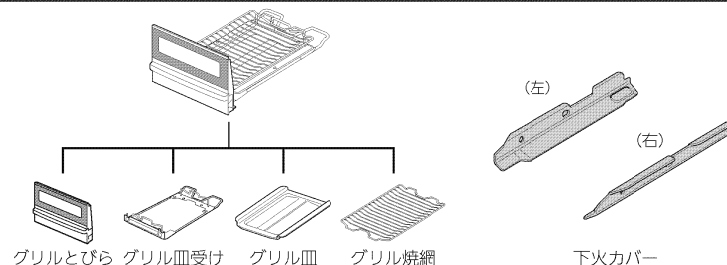
お願い

- 道具や洗剤は目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んでお使いください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

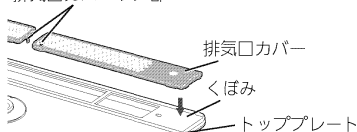
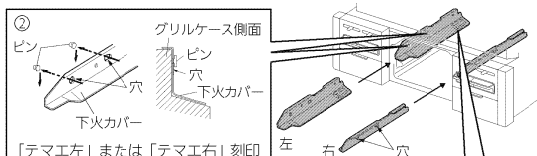
お手入れの手順

1. 機器が冷めていることを確認する。
2. ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
3. 操作ボタンをロックする。☞ 20ページ
4. 手袋をはめてお手入れを開始する。

取りはずして洗える部品

枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。
※その他の部分は取りはずしできません。

部品の取り付けと取りはずし

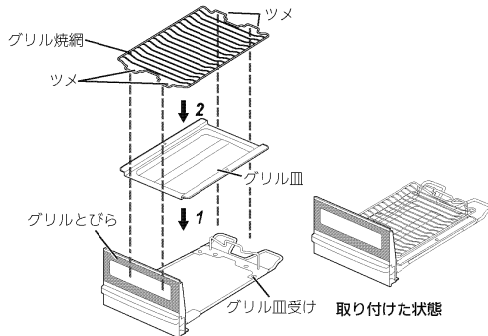
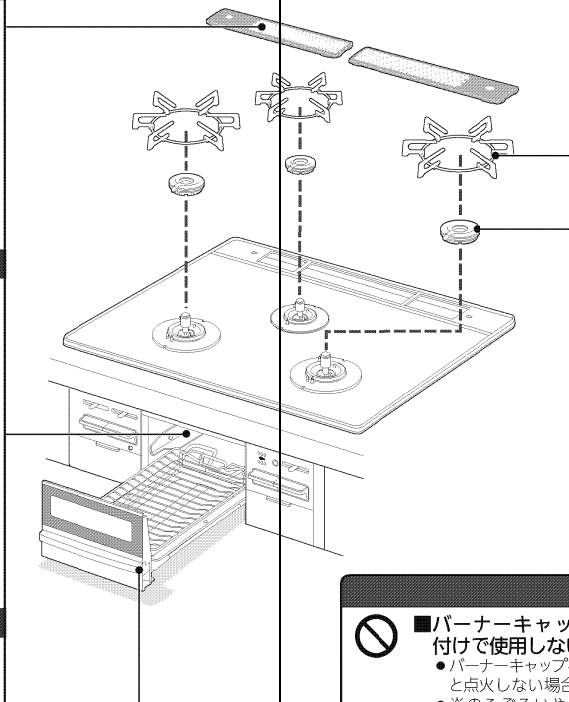
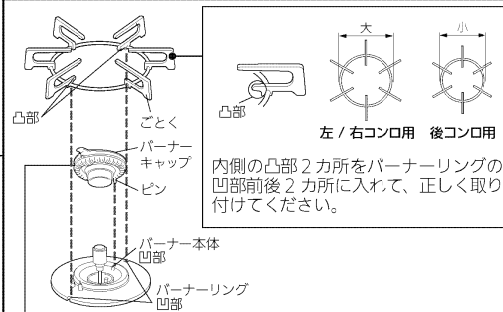
排気口カバー

2つの排気口カバーツメ部を各々内側に向け、トッププレート後部のくぼみに取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

下火カバー

「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、穴（2カ所）をグリルケース側面にあるピンに通して取り付けてください。
※図は下火カバー（左)を示します。
下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせてください。

グリルとびら・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

下火カバーをグリルケースに取り付けてから、下記を行ってください。

1. グリル皿をグリル皿受けに取り付ける。
2. グリル焼網をグリル皿受けに取り付ける。
3. 確実に取り付けられているか確認する。

ごとく・バーナーキャップ

内側の凸部2カ所をバーナーリングの凹部前後2カ所に入れて、正しく取り付けてください。

凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付けてください。

⚠ 注 意

■バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない
- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

■ごとくは誤った取り付けで使用しない
誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤った取り付けの例

お願い

- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 59 ページ

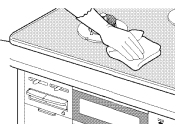
● 汚れたら、そのつど、きれいにお手入れしてください。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

● 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 41 ページ

※各部品の取り付けについては、☞ 43・44ページをご覧ください。

トッププレート

● お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。
● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

❖汚れがこびりついたとき

1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ､汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

❖それでも汚れが取れないとき

1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。☞ 59 ページ
※クレンザーの場合は表面に傷がつく可能性があります。
※トッププレート枠にクリームクレンザーを使用しますと、光沢がなくなり、表面に傷がついたり、変質・変色・はがれなどの原因になります。

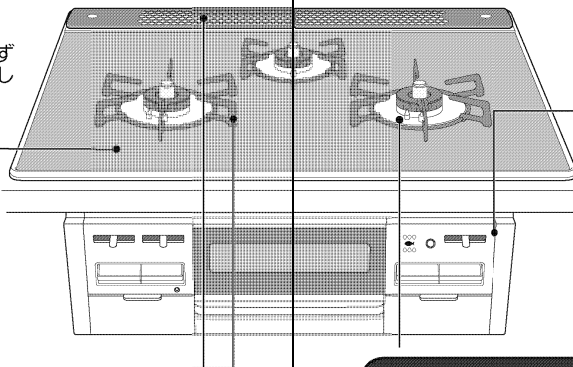
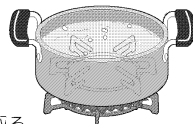
お願い

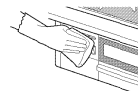
● トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けしてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

ごとく・排気口カバー

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
● 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

❖それでも汚れが取れないとき

● 煮洗いするとさらに汚れを落としやすくなります。
1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバーを入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

機器表面・操作部

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品などに付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

バーナー部

● やわらかい布で汚れをふき取り、乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

● 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

❖炎口が目づまりしていたら

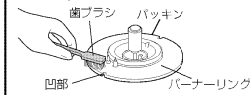
● 歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除きます。

バーナー本体

● 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

バーナーリング

● バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないようにトッププレートとのすきまにつまようじや歯ブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷つくと煮こぼれなどが機器内部に入る原因になります。

立消え安全装置・電極

● 歯ブラシなどでお手入れします。

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

温度センサー

● 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。

お手入れのしかた（グリル）

● ご使用のつど、きれいにお手入れしてください。
● 手袋をしてお手入れをしてください。
● 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

● 硬いブラシやたわしは使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。塗装のはがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 41 ページ

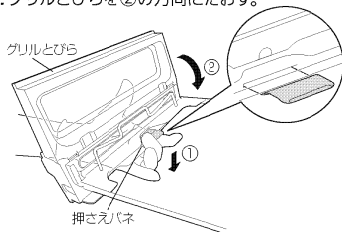
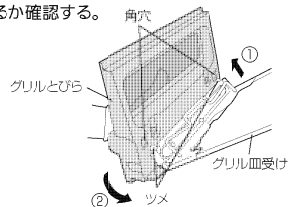
グリルとびら・グリル皿受け

● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※水気が残っていると、さびなどの原因になります。
● **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

取りはずしかた

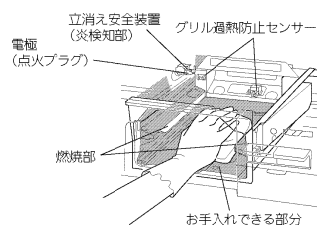
1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。

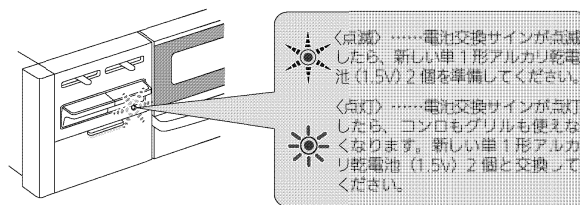
取り付けかた

1. グリル皿受けのツメ2カ所をグリルとびらの角穴にはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがグリル皿受けに確実にはまっているか確認する。

※グリルとびらは変形させないでください。
特にグリル皿受けとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

グリル皿・グリル焼網・下火カバー

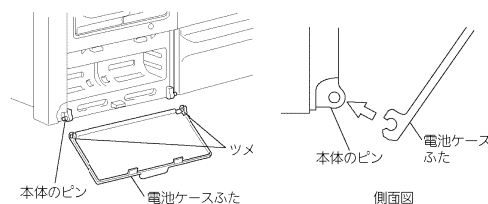
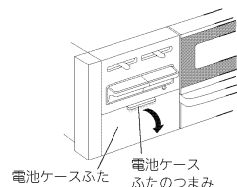
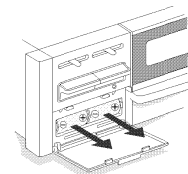
● **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
● **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**
※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

グリル庫内（側壁・底部）

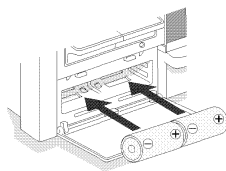
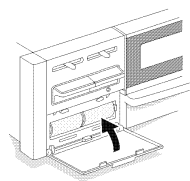
● **洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
※燃焼部（上火バーナー：天井 / 下火バーナー：右図指示位置）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。
※グリル庫内の天井部には、立消え安全装置（炎検知部）と電極（点火プラグ）、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。

乾電池を交換する

● 乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。

1 **機器が冷めていることを確認する。**

2 **電池ケースふたのつまみを引き、手前に開く。**

あまり強く引かないでください。電池ケースふたがはずれることがあります。
※電池ケースふたがはずれたときは、電池ケースふたの左右のツメの溝を本体のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。

3 **古い乾電池をはずす。**

乾電池を交換する

4 新しい乾電池を入れる。

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を右図のように⊕⊖を確認して奥まで確実にはめ込んでください。

5 電池ケースふたをもとに戻す。

⚠ 警 告

■乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しない

■新旧・異種の乾電池は混用しない

■機器を廃棄する場合は、乾電池をはずす

ショートや発熱、液漏れ、破裂により、けがややけどの原因になります。

■乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使う

お願い

- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は約１年です。
  （付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）で当社使用モードによる）
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）でも使用状況・使用時間・乾電池製造メーカー・種類が異なると交換時期が１年以内と短くなります。また、単１形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は、放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q&A）

コンロ

ご質問	こうしてください	参照ページ
点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	19
	バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。 お手入れしてください。	46
	電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると点火しない場合があります。 お手入れしてください。	46
	バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。 正しく取り付けてください。	44
	長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	―
	点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	20
	乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	48
	電池交換サインが点灯している場合は、新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個と交換してください。	48
調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約 250℃になると、安心・安全機能がはたらき、自動で火力調節します。この状態が約 30 分続くと自動で火を消します。 高温炒めスイッチを押すとさらに高温で調理ができます。 （左 / 右コンロ）	25・26
	土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。 再点火してください。 また、高温炒めスイッチを押して使用してください。 （左 / 右コンロ）	14・15
	グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると消火することがあります。 ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき自動でガスを止めます。	15
	コンロは約２時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	15
高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	高温炒めモード設定中でも約 290℃になると、異常過熱を防止するために火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	26
炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。 使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	10

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	10
		加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。 異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナー炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	15
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	14・46
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	15
	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。（左 / 右コンロ）	—
温度設定モード	揚げものがうまくできない	鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より、高めになったり、低めになったりする場合があります。 設定温度を加減してお使いください。	14・21 22
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	14・46
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	14・18

	ご質問	こうしてください	参照ページ
湯わかしモード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	14・46
		加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	28
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモードで正しく検知できない場合があります。	28
		湯わかしモードお知らせ時間を設定変更していませんか？	18
	ふきこぼれる	水を入れすぎていませんか？ やかんの大きさに応じた水の量（目安は最大容量の６～７割）にしてください。	27
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	10
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適した鍋を使用してください。	30
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは鍋の温度を正しく検知できません。	14・46
		ごはんモードを設定変更していませんか？	18
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、５分程度むらしを追加してください。	—
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	32
		おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	32
	無洗米がうまく炊けない	必ず 30 分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	29・30
		よくかき混ぜて、1、２度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	30
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を 3%程度多くしてください。	30

よくあるご質問 (Q&A)

	ご質問	こうしてください	参照ページ
炊飯モード	おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	32
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	31・32
グリル	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	33
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。 グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	16
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると点火できません。 点火ロックを解除してください。	20
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	48
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	48
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	34
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	34
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは､「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	34
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	16
	排気口やコンロ部から煙が出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	33

(つづき)

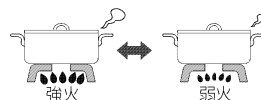
	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	排気口やコンロ部から煙が出る	グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙が出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
	オートメニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、オートメニューは受け付けません。 グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	37
音	コンロ消火後に「ポン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
	グリル使用中に「ポッポッ」という音がする	グリル庫内が冷めているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
	グリルの火力が切り替わるとき「カチッカチッ」という音がする	グリルの火力の強火・弱火を自動で切り替えている音です。 異常ではありません。	—
	ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61
	ブザーが1分ごとに鳴る	コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能です。 操作ボタンを戻し忘れると、1分ごとにブザーが鳴ります。 すぐに操作ボタンを戻してください。	16
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
	操作ボタンから手を離してもパチパチしている	操作ボタンから手を離しても最長で10秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—

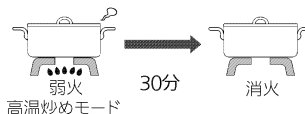
ご質問	こうしてください	参照ページ
ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくの先端は、炎が当たり白くざらざらになります。異常ではありません。ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	59
	酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	41
	煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	–
トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	9
火力が変わらない	火力調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。異常ではありません。	–
電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。	48・56
部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	59
電池ケースふたがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。両端のツメをはめて使用してください。電池ケースふたの左右両端のツメを本体側のピンに片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んでください。	48
ホーロートッププレートのコーナー部が浮き上がる	土鍋や底の厚い鉄鍋、ステンレス鍋などを長時間使用しますとトッププレートのコーナー部がわずかに浮き上がる場合があります。トッププレートの熱膨張によるものであり、異常ではありません。冷えると元の状態に戻ります。	–

（その他）

特に多いご質問をまとめました

1 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節しながら、高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 26・50ページ

2 高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 26・50ページ

※高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。

3 操作ボタンを押しても点火しない

※電池ケースふたの上にある電池交換サインが点灯している。

⇒乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 48ページ
乾電池交換の目安は約1年です。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）について、コンロに関する表示はコンロタイマー表示部、グリルに関する表示はグリルタイマー表示部に表示されます。

表示		ブザー音	内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0		ピー1回 （約2秒）	コンロタイマーモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	23・24
0		ピー1回 （約2秒）	グリルタイマー終了 オートメニューモード終了	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	35～38
00 ←→	-1、-2	ピー3回	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
00 ←→	-3	ピー3回	コンロ消し忘れ消火機能作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	15
00 ←→	-3	ピー3回	高温炒めモード終了	最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	25・26
02 ←→	-1、-2、-3	ピー5回	天ぷら油過熱防止機能作動 焦げつき自動消火機能作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	15・50 51
02 ←→	-5	ピー3回	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）、点火しても火が消える場合があります。 ●5分程度グリル庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	16・53 54
11 ←→	-1、-2、-3、-5	ピー3回	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15・50 51・53
12 ←→	-1、-2、-3、-5	ピー3回	立消え安全装置の作動	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「炎の状態（燃えかた、色）がおかしい」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	15・50 51・53
14 ←→	-1、-2、-3	ピー5回	温度センサー過熱防止機能作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	50・51
24 ←→	-3	ピー1回 （約8秒）	高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61
31 ←→	-1、-2、-3	ピー1回 （約8秒）	温度センサーの故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61
32、33 ←→	-5	ピー1回 （約8秒）	グリル過熱防止センサーの故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61
53、71、72 ←→	-1、-2、-3、-5	ピー1回 （約8秒）	電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61
70 ←→	-2、-5 --（左／右コンロ）	ピー1回 （約8秒）	電子部品の故障	部品が故障しています。	●ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	61
電池交換サイン＜点灯＞		ピー3回	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	48
おかゆ ごはん 湯わかし （使用した炊飯モード（ごはんまたはおかゆ）のランプが点滅）		ピー1回 （約2秒）	炊飯モード（ごはん・おかゆ）終了	炊飯モードで炊きあがり、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32
おかゆ ごはん 湯わかし （湯わかしモードのランプが点滅）		ピー1回 （約2秒）	湯わかしモード終了	沸とうして、約5分後に自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28

-1：右コンロ　-2：後コンロ　-3：左コンロ　-5：グリル　←→：交互に点滅

※モードランプ、表示部を消灯する場合は操作ボタンを押してください。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

- お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧の上、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 消耗部品は傷んできたら、早めに交換してください。

名称				現金標準価格	本体価格	部品コード・型番
交換部品	ごとく	左／右コンロ用		¥1,260	¥1,200	1210R0300950
		後コンロ用		¥630	¥600	1210R4100951
	バーナーキャップ	左／右コンロ用		¥2,100	¥2,000	1210R4100958
		後コンロ用		¥1,050	¥1,000	1110R6740957
	グリル皿			¥1,575	¥1,500	1110R8300953
	グリル焼網			¥2,100	¥2,000	1210R0100954
	排気口カバー（1 個）			¥735	¥700	1110R6240958
	下火カバー　右			¥315	¥300	1110R5200959
	下火カバー　左			¥315	¥300	1110R5200958
別売品	炊飯専用鍋	3 合炊き		¥4,200	¥4,000	111-R001 型
		5 合炊き		¥6,195	¥5,900	RTR-500D 型
	ガラストップ・G クリアコート専用クリーナー（1 本）			¥893	¥850	820-008-000 型

- 2012 年 9 月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
- 単 1 形アルカリ乾電池はもよりの電気店などでお買い求めください。

長期間使用しない場合／仕様・寸法図

長期間使用しない場合

- ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
- 乾電池は取りはずしてください。☞48 ページ
- お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

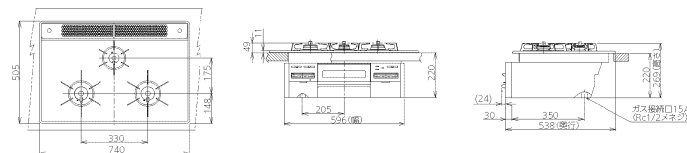
仕　様

項目	内容
品名	ビルトインコンロ
型番	210-R410 型・210-R412 型・210-R414 型・210-R416 型・210-R418 型 210-R420 型・210-R422 型
型式の呼び	RS71W13KD2-W
型式名	RS71W13KD2W
質量	23.5kg（付属品含む）
外形寸法	高さ 269mm ×幅 596mm ×奥行 538mm （トッププレート幅　740mm）
ガス接続	15 A（1 ／ 2B）金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓
電源	DC3.0V（単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）× 2 個）
安心・安全機能	●天ぷら油過熱防止機能　●立消え安全装置　●コンロ消し忘れ消火機能 ●グリル消し忘れ消火機能　●焦げつき自動消火機能　●点火ロック ●中火点火機能　●グリル過熱防止センサー ●コンロ・グリル操作ボタン戻し忘れお知らせ機能　●高温自動温度調節機能
点火方式	連続放電点火式
付属品	単 1 形アルカリ乾電池（1.5V）2 個、取扱説明書（保証書付）、工事説明書、クックブック、下火カバー

ガスグループ（ガス種）		1 時間当たりのガス消費量			
		個別ガス消費量			全点火時ガス消費量
		左／右コンロ	後コンロ	グリル	
都市ガス用	12 A	3.91kW	1.19kW	1.81kW	9.99kW
	13 A	4.20kW	1.27kW	1.94kW	10.7kW
LP ガス用		4.20kW	1.27kW	2.04kW	10.6kW

（本仕様は改良のためお知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。）

寸法図

（単位：mm）

アフターサービス／廃棄時のお願い

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●サービス（点検・修理）を依頼される前に

「よくあるご質問（Q＆A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」☞50～58 ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

●ご連絡の際には次のことをお知らせください。

1. 品名……ビルトインコンロ
2. 型番……電池ケースふたに表示してあります。
3. 故障、異常の現象………できるだけ詳しく
4. お客さま名、住所、電話番号

転居されるとき

●ガスには都市ガス数種類、および LP ガスの区分があります。

ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

●保証期間中は……

保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。

●保証期間経過後の故障修理について

お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この商品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、当商品製造中止後６年です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

⚠ 危　険

ガスくさいときはガス栓（ねじガス栓）を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

お問い合わせ先：別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

廃棄時のお願い

本機器は乾電池を使用していますので、大型ゴミなどで廃棄される場合は、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのままにしておきますと思わぬ事故になることがあります。